



Erbeeren Frittiert

Zutaten:

100g Erdbeeren
250g Mehl
2 Eier
etwas Zucker
1/4l Milch
Butter



Zubereitung:

Für den Apfelmöhle-Teig zwei Schüsseln bereit stellen und Eier trennen. Zum Eiweiß Zucker geben und beides steif schlagen. Zum Eigelb auch etwas Zucker geben und mit der Hand aufschlagen. Jetzt ein bisschen Milch und nach und nach Mehl dazu geben und alles verrühren bis der Teig etwas zäher ist als ein Pfannkuchenteig. Jetzt Eischnee unter den Teig heben das er schön fluffig ist. Im Kühlschrank kühl stellen. Topf mit Öl als Fritteuse nutzen und Öl erhitzen. Während das Öl heiß wird, dessen Erdbeeren vorbereiten (grünen Teil entfernen) Wenn das Öl heiß ist, Erdbeeren durch den Teig ziehen und ins heiße Öl geben (TIPP: Wer Blaubeeren da hat kann mit dem restlichen Teig kleine Blaubeeren Pancakes in einer Pfanne raus backen) Sobald frittierte Erdbeeren schön gleichmäßig braun sind (TIPP: Öl muss heiß sein, da Erdbeeren sonst flüssig im Teig werden) Anrichten und mit einer Kugel Eis servieren :) Genießen! Guten Appetit!



FRANKEN
FERNSEHEN